

## DESSERTER

---

DESSERTS

### BLÅBÄRSMOUSSE

Mandelkaka – Rårörda blåbär – Lemoncurd  
Citron- & färskostglass

*BLUEBERRY MOUSSE*

*Almond cake – Macerated blueberries – Lemon curd  
Lemon and ricotta ice cream*

### CHOKLADTARTELETTE

Marinerade körsbär – Kristalliserad choklad  
Körsbärsorbet

*CHOCOLATE TARTLET*

*Marinated cherries – Crystallised chocolate – Cherry sorbet*



Kungsgatan 24–26 • 432 41 Varberg

Tel. 0340-69 01 00 • info@varbergsstadshotell.com • varbergsstadshotell.com

## KVÄLLENS MENY

---

YOUR MENU FOR TONIGHT

Inspirationen i vårt kök hämtas från de fyra årstiderna. Vår ambition är att våra rätter i möjligaste mån ska vara tillagade av de närproducerade råvaror som finns att tillgå för säsongen. Målet är att ge dig en helhetsupplevelse, där mat och dryck samspelar. Vi vill alltid ligga i framkant med såväl service som kunskap.

Varmt välkommen till en hel värld  
av njutning, för alla dina sinnen!



*We find our inspiration in the four seasons and our dishes are almost always made from local produce available during that particular season. That our ingredients are locally sourced as much as possible is very important to us for many different reasons. Both for the environment and for the taste.*

*Our goal is to give you an overall delightful experience, where the food and beverage complement each other.*

**VS**  
VARBERGS  
STADSHOTELL  
& ASIA SPA

J TTL OJ MOFS

## FÖRRÄTTER

STARTERS

### PILGRIMSMUSSLA

Färsk stenbitsrom – Vit sparris – Sjökorall  
Dill- och ostronbladsemulsion

*SCALLOP*

*Fresh lumpfish roe – White asparagus – Samphire  
Dill and oyster leaf emulsion*

### CARPACCIO

Ramslöksemulsion – Friterad lök – Lagrad ost

*CARPACCIO*

*Ramson emulsion – Deep-fried onion – Mature cheese*

### SPARRISSOPPA

Färsk stenbitsrom – Bakat ägg

*ASPARAGUS SOUP*

*Seaweed pearls – Baked egg*

### VINPAKET

*2 glas – 260:-*

*3 glas – 335:-*

*4 glas – 435:-*

*Fråga oss gärna om råd!*

*Allergi eller allmän fråga om innehåll i våra maträtter? Fråga vår personal!  
Allergy or general question about the content of our foods? Please ask our staff!*

## VARMRÄTTER

MAIN COURSES

### FISKHANDLARENS REKOMMENDATION

Vårprimörer – Picklad gurka – Grillad citronsmörsås

*FISHMONGER'S SPECIAL*

*Spring vegetables – Pickled cucumber  
Grilled lemon butter sauce*

### KALVYTTERFILÉ

Friterad broccolini – Broccoliapuré  
Grillad vårlök – Tryffelsky

*VEAL SIRLOIN*

*Deep-fried broccolini – Broccoli puree  
Grilled spring onion – Truffle jus*

### SPARRISRISOTTO

Brynt hasselnötsmör – Rostad sparris – Lagrad ost

*ASPARAGUS RISOTTO*

*Hazelnut beurre noisette – Roasted asparagus – Mature cheese*